02000251801940016

237

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ — Αρ. Φύλλου 25

18 Ιανουαρίου 1994

Το παρόν ΦΕΚ ανατυπώθηκε λόγω τυπογραφικών λαθών

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 313057 (1)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π. Δ/γματος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π. Δ/γματος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου» (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την από 11.1.1994 αίτηση του «ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΤΥΡΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΛΑΡΙΣΗΣ» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στις περιοχές Δυτικής και Κεντρικής Μακεδονίας, από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγμα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές της παραγράφου 1 του παρόντος.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυ-

ριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών.

3. Επιτρέπετια η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

4. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος και καλλιέργειας αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Το προς τυροκόμηση γάλα αποκορυφώνεται μερικώς, θερμαίνεται συνήθως στους 28° C - 32° C και προστίθεται σ' αυτό ποσότητα πυτιάς ικανή να προκαλέσει πήξη του γάλακτος σε 50 περίπου λεπτά της ώρας. Μόλις δημιουργηθεί το τυρόπηγμα διαιρείται σε πολύ μικρά τεμαχίδια και αφήνεται να κατακαθίσει στον τυρολέβητα για 30 περίπου λεπτά της ώρας. Ακολουθεί ανάδευση του τυροπήγματος, αναθέρμανσή του μέχρι τους 45° C, εξαγωγή του με χρήση τυροπάνων και στράγγιση. Την επόμενη ημέρα το τυρόπηγμα κόβεται σε φέτες και αλατίζεται επιφανειακά με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο). Μετά 5 περίπου ημέρες τοποθετείται σε μεταλλικά δοχεία με άλμη περιεκτικότητας σε αλάτι 10 έως 12% κατά βάρος, όπου και παραμένει για ωρίμανση 3 τουλάχιστον μήνες.

3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS)

– Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 45% κατά βάρος

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 25%.

Τύπος τυριού: ημίσκληρο έως σκληρό τυρί άλμης.

Επιδερμίδα: δεν έχει

Μάζα τυριού: μαλακή

– Χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο

– Οπές: πολλές ακανόνιστες σε όλη τη μάζα του τυριού.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: αλμυρό ημίσκλυρο έως σκληρό τυρί, που ωριμάζει και διατηρείται μέσα σε άλμη με ευχάριστη υπόξινη ελαφρά πικάντικη και πολύ αλμυρή γεύση.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα πέντε πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΜΠΑΤΖ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΜΠΑΤΖ - 1113 - 20/2/94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 17 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313061 (2)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π. Δ/γματος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π. Δ/γματος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου» (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την από 6.12.1993 αίτηση του ΝΠΙΔ με την επωνυμία «ΕΝΩΣΗ ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΙΚΩΝ ΣΥΝ/ΣΜΩΝ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην περιοχή του Ν. Θεσσαλονίκης, από αγελαδινό γάλα.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές της παραγράφου 1 του παρόντος.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων Holstein και Brawn Swits, εκτρεφομένων στο νομό Θεσσαλονίκης δια ελευθέρου ενσταβλισμού και με βασικό σιτηρέσιο το ενσίρωμα καλαμποκιού, το οποίο παράγεται στο Νομό Θεσσαλονίκης.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών.

3. Επιτρέπετια η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση και η χρήση καλλιεργειών αβλαβών ή οξυγαλακτικών βακτηρίων και χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Το προς τυροκόμηση γάλα θερμαίνεται συνήθως στους 68° C, ψύχεται στους 32° - 34° C περίπου, και δέχεται παραδοσιακή οξυγαλακτική καλλιέργεια γιαούρτης ή τυρογάλακτος, χλωριούχο ασβέστιο και σορβικό νάτριο ή κάλιο. Μετά τη διαίρεση το τυρόπηγμα αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 48° C περίπου και τοποθετείται για στράγγιση και βιολογική ωρίμανση μέχρι το PH να φθάσει στο 5,2 - 5,0. Στη συνέχεια μαλάσσεται σε νερό θερμοκρασίας 70° - 80° C μέχρι να αποκτήσει συμπαγή και ελαστική υφή, τοποθετείται σε καλούπια ψύχεται, αλατίζεται με εμβάπτιση σε άλμη 22 Be', μέχρι τρεις ημέρες διατηρείται στους 22° C για 24 ώρες και στη συνέχει μεταφέρεται σε θαλάμους ωριμάνσεως μέχρι να συμπληρώσει τρεις τουλάχιστον μήνες.

3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών (πλην του σορβικού νατρίου ή καλίου 0,2% κατ' ανώτατο όριο στο τελικό προϊόν, εκφραζόμενο σε σορβικό οξύ) ή αντιβιωτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS)

– Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 45% κατά βάρος

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%.

Τύπος τυριού:

– Συνεκτικότητα: ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα

– Σχήμα: κυλινδρικό. Διάμετρος: 11-12 cm.

– Ύψος: 26 - 28 cm.

– Βάρη: 2.8 - 3,2 κιλά.

Επιδερμίδα: ημίσκληρη έως σκληρή, συνεκτική, καλυμμένη με παραφίνη ή με επιτρεπόμενα για τρόφιμα επικαλυπτικά υλικά μαζί με παραφίνη. Έχει λεπτή εμφάνιση και κίτρινο χρώμα.

Μάζα τυριού:

– Υφή: ημίσκληρη έως σκληρή συνεκτική

– Χρώμα: κίτρινο

– Οπές: ελάχιστες έως καθόλου

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: επιτραπέζιο τυρί από αγελαδινό γάλα, με ευχάριστη γεύση και άρωμα.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΒΙ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΒΙ - 1113 - 20/2/94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ» (VICTORIA THESSALONIKIS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 17 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313059 (3)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΤΕΛΕΜΕΣ» (TELEMES).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π. Δ/γματος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π. Δ/γματος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου» (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την από 14.1.1994 153/50 αίτηση της συνεταιριστικής οργάνωσης «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ. ΠΕ» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΤΕΛΕΜΕΣ» (TELEMES).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΤΕΛΕΜΕΣ» (TELEMES) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας και Πελοποννήσου, από γάλα πρόβειο, γίδινο ή αγελαδινό ή μίγματά τους.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΤΕΛΕΜΕΣ» (TELEMES) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις ανωτέρω περιοχές.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΤΕΛΕΜΕΣ» (TELEMES) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών, προβάτων και αγελάδων προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΤΕΛΕΜΕΣ» (TELEMES) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΤΕΛΕΜΕΣ» (TELEMES) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλ-

λων ενζύμων με ανάλογη δράση.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΤΕΛΕΜΕΣ» (TELEMES)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΤΕΛΕΜΕΣ» (TELEMES) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται σε θερμοκρασία 33° - 35° C εντός 45 - 60 λεπτών. Μετά την ολοκλήρωση της πήξης το τυρόπηγμα διαιρείται και μεταφέρεται σε καλούπια για στράγγιση. Κατά την παραμονή του στα καλούπια πιέζεται με βάρος διπλάσιο περίπου εκείνου της τυρόμαζας. Κατόπιν τεμαχίζεται και τοποθετείται σε άλμη 13 - 15 Be, όπου παραμένει επί 4-6 ώρες. Ακολούθως τοποθετείται σε βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία κατά στρώσεις, καλύπτεται με άλμη 7-8 Be' και αφήνεται σε χώρους με θερμοκρασία 12 - 14° C επί ένα μήνα περίπου. Στη συνέχεια μεταφέρεται σε ψυκτικούς θαλάμους με θερμοκρασία χαμηλότερη των 6° C όπου παραμένει επί δύο μήνες για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση.

3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΤΕΛΕΜΕΣ» (TELEMES) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας. Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί και στην άλμη χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΤΕΛΕΜΕΣ» (TELEMES)

– Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΤΕΛΕΜΕΣ» (TELEMES) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 56% κατά βάρος

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43 κατά βάρος.

Τύπος τυριού: λευκό τυρί άλμης

Συνεκτικότητα: τυρί μαλακό, μέχρι ημίσκληρο που μπορεί να κόβεται σε φέτες, με ή χωρίς οπές και λίγα μηχανικά ανοίγματα.

Επιδερμίδα: δεν έχει.

Μάζα τυριού: συμπαγής

– Υφή: μαλακή

– Χρώμα: λευκό και λευκοκίτρινο

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: ωριμάζει και διατηρείται στην άλμη, Έχει ελαφριά γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και αλμυρή.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΤΕΛΕΜΕΣ» (TELEMES) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΤΕΛΕΜΕΣ» (TELEMES)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΤΕΛ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΤΕΛ - 1113 - 20/2/94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΤΕΛΕΜΕΣ» (TELEMES). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΤΕΛΕΜΕΣ» (TELEMES).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΤΕΛΕΜΕΣ» (TELEMES) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 17 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313063 (4)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/τος 81/93 «Προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/τος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.1993 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου» (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την από 30.10.1993 αίτηση του «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟΥ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στα διοικητικά όρια του Δήμου Αράχωβας Παρνασσού του Νομού Βοιωτίας από γάλα γίδινο, πρόβειο ή μίγμα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

4. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος και καλλιέργειας αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού
«ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ»
(FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται σε θερμοκρασία 32° C περίπου. Μετά την ολοκλήρωση της πλήξης, η οποία διαρκεί περίου 2 ώρες, το τυρόπηγμα θερμαίνεται στους 40° C για 10 λεπτά. Στη συνέχεια διαιρείται σε μεγάλα τεμάχια, τέτοιου μεγέθους ώστε να χωράνε σε ειδικά καλούπια «μήτρες» ή «κοφινάκι» διαστάσεων 8 x 13 cm περίπου (διάμετρος x ύψος). Ακολούθως, τα καλούπια με το τυρί εμβαπτίζονται σε τυρόγαλα θερμοκρασίας 60°C για μία ώρα. Εξέρχονται από το τυρόγαλα, εξάγονται τα τυριά από τα καλούπια και ξανατοποθετούνται μέσα σ' αυτά αλλά αντίστροφα και στη συνέχεια ξαναεμβαπτίζονται σε θερμό τυρόγαλα θερμοκρασίας 75°-80°C για μία ώρα. Στη συνέχεια εξάγονται τα τυριά με τα καλούπια, αλατίζονται και παραμένουν για στέγνωμα επί 24 ώρες. Μετά το στέγνωμα βγαίνουν τα τυριά από τα καλούπια και τοποθετούνται σε ράφια για 4 ημέρες για να ολοκληρωθεί το στέγνωμα. Τα τυριά τότε είναι έτοιμα για κατανάλωση.

3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού
«ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ»
(FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU)

– Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 50% κατά βάρος

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος.

Τύπος τυριού: ημίσκληρο.

Μάζα τυριού:

– Υφή: Συμπαγής.

– Χρώμα: υποκίτρινο.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: έχει ευχάριστη γεύση και άρωμα.

Διατίθεται στην αγορά σε βάρος 1/2 κιλού περίπου.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί.

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΟΡ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΦΟΡ - 1113 - 20/2/94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται

τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) και δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 17 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313056 (5)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/τος 81/93 «Προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/τος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.1993 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου» (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την από 31.12.1993 αίτηση του Παναγιώτη Γαβριήλ Καραβλίδη «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη Νότιο Πελοπόννησο και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγματα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή των Νομών Μεσσηνίας και Λακωνίας.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες δαιτάξεις.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

4. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος και καλλιέργειας αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 30° C - 32° C, με παραδοσιακή πυτιά. Ακολουθεί διαίρεση τους τυροπήγματος το οποίο αναθερμαίνεται μέχρι τους 38° - 40° C υπό συνεχή ανάδευση, και η τοποθέτησή του σε τυρόπανα προς στράγγιση. Εν συνεχεία τοποθετείται σε τυροτράπεζα και πιέζεται ελαφρά. Ακολουθεί η κοπή της τυρομάζας σε μακρόστενες λωρίδες (σφελίδες), επιφανειακό ξηρό αλάτισμα και τοποθέτησή της σε άλμη 20 Be, σε δοχεία μεταλλικά ή ξύλινα όπου παραμένει μέχρι ένα μήνα, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και κατόπιν μεταφέρεται σε χώρους με θερμοκρασία 4°-6°C μέχρι να συμπληρώσει ηλικία 3 μηνών τουλάχιστον.

3. Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA)

– Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 45% κατά βάρος

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος.

Τύπος τυριού: ημίσκληρος.

– Συνεκτικότητα: ημίσκληρη.

– Σχήμα: λωρίδες περίπου παραλληλεπίπεδες (σφελίδες).

Επιδερμίδα: δεν έχει

Μάζα τυριού:

– Υφή: ημίσκληρο τυρί άλμης με πολλές μικρές οπές στη μάζα του.

– Χρώμα: λευκοκίτρινο.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: ημίσκλυρο τυρί άλμης που ωριμάζει και διατηρείται εντός άλμης.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΣΦΕΛΑ»» (SFELA) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΣΦΕΛΑ» (SFELA).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί.

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΣΦΕ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΣΦΕ - 1113 - 20/2/94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) και δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 17 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313058 (6)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π. Δ/γματος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π. Δ/γματος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας κ. Φλώρο Κωνσταντίνου» (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την 116/78/17.1.1994 αίτηση της «ΕΝΩΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΛΕΣΒΟΥ» περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσης απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη Νήσο Λέσβο και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου από γάλα πρόβειο ή μίγματά του με γίδινο γάλα.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή της νήσου Λέσβου.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30%.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και

μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

ε) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η χρήση καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων και χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 kgr γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 32° - 34°C, με παραδοσιακή ή άλλη πυτιά, εντός 30'. Ακολουθεί διαίρεση, αναθέρμανση μέχρι τους 45°C και μεταφορά του τυροπήγματος σε καλούπια, όπου παραμένει μέχρι να αποκτήσει σταθερή δομή και το χαρακτηριστικό του σχήμα. Ακολουθεί επιφανειακό ξηρό αλάτισμα και ωρίμανση του τυριού σε χώρους με υψηλή σχετική υγρασία 85% περίπου και θερμοκρασία 12° - 16°C επί τρεις τουλάχιστον μήνες.

3. Η παρασκευή και η ωρίμναση του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 38% κατά βάρος.
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%.

Τύπος τυριού: σκληρός.

Επιδερμίδα: σκληρή ξηρή.

Μάζα τυριού:

- Υφή: σκληρή με μικρές οπές διασκορπισμένες σε όλη τη μάζα του.
- Χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο.

Σχήμα τυριού: κυλινδρικό με συνήθη διάμετρο βάσης 10 cm και ύψος 10 cm.

Βάρη: 1,5 kgr περίπου.

Άλλα κυρίως χαρακτηριστικά: είναι σκληρό τυρί με αλμυρή γεύση και ευχάριστο άρωμα.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί.

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΛΑΜΥ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΛΑΜΥ-1113-20/2/94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 17 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 111 (7)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) για τα φασόλια (ΠΛΑΚΕ - ΜΕΓΑΛΟΣΠΕΡΜΑ) Πρεσπών του Ν. Φλώρινας.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Την υπ' αριθμ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας στον Υφυπουργό Γεωργίας κ. Φλώρο Κωνσταντίνου».

2. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου ΙΙ του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας και άλλες διατάξεις» (Α' 70).

β) Του Π.Δ. 81/93 προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (Α' 36/93).

3. Την υπ' αριθμ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/ 22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον Εθνικό Κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών, καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων.

4. Τις με αριθμ. 16/7.1.94 και 609/13.1.94 σχετικές αιτήσεις (FAX) της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμών Φλώρινας, για αναγνώριση ως προϊόντος ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) αγροτικού προϊόντος (φασολιών ΠΛΑΚΕ – ΜΕΓΑΛΟΣΠΕΡΜΑ) Πρεσπών του Ν. Φλώρινας.

5. Τα με αρ. Πρωτ. 9173/24.12.93 και ΓΣ/181/10.1.94 έγγραφα (FAX) της Δ/νσης Γεωργίας Φλώρινας Τμήμα Παραγωγής σχετικά με την καθιέρωση ως προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης φασολιών (ΠΛΑΚΕ – ΜΕΓΑΛΟΣΠΕΡΜΑ) Πρεσπών του Ν. Φλώρινας τα οποία πρωτοκολλήθηκαν ως εισερχόμενα στο Υπουργείο Γεωργίας με αριθμ. 1948/14.1.94 και 1949/14.1.94.

6. Σχετικά: α) Υπεύθυνη δήλωση της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμών Φλώρινας και

β) Γεωγραφικός χάρτης της περιοχής Πρεσπών Ν. Φλώρινας, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν «Φασόλια ΠΛΑΚΕ ΜΕΓΑΛΟΣΠΕΡΜΑ Πρεσπών» ως προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.), εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «φασόλια ΠΛΑΚΕ ΜΕΓΑΛΟΣΠΕΡΜΑ Πρεσπών προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.)» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται στην περιοχή Πρεσπών. Η οριοθέτηση της γεωγραφικής ζώνης είναι σαφής. Καλλιεργείται συγκεκριμένα στις αγροτικές περιοχές των Κοινοτήτων Μικρολίμνης, Καρυών Λευκώνος, Πλατέος, Λαιμού, Αγ. Γερμανού, Αγ. Αχιλείου, Βροντερού και Καλλιθέας. Οι αγροτικές περιοχές των Κοινοτήτων αυτών είναι συνεχόμενες.

2. Τα φασόλια ΠΛΑΚΕ ΜΕΓΑΛΟΣΠΕΡΜΑ Πρεσπών έχουν σχήμα νεφροειδές και χρώμα λευκό. Το κυριώτερο χαρακτηριστικό των φασολιών αυτών είναι το μέγεθος, το σχήμα και το βάρος το οποίο για 1.000 κόκκους κυμαίνεται από 450–500 γραμμάρια.

3. Τα φασόλια ΠΛΑΚΕ ΜΕΓΑΛΟΣΠΕΡΜΑ Πρεσπών, είναι εξαιρετικής ποιότητας και παραδοσιακό προϊόν οφειλόμενο κυρίως στο μικροκλίμα της περιοχής και την εδαφολογική σύσταση του χώρου. Καλλιεργούνται σε ανοικτούς αγρούς με εδάφη ελαφρά προσχωσιγενή πτωχά σε ασβέστιο, πλούσια σε χαμηλή χλωρίδα. Το μικροκλίμα της περιοχής αυτής Πρεσπών, εξαιρείται της όλης περιοχής του Νομού Φλώρινας που έχει κλασικό ηπειρωτικό κλίμα, λόγω της γειτονίασης με τις δυο ομώνυμες λίμνες Μεγάλη και Μικρή Πρέσπα. Η μέση στρεμματική απόδοση είναι 200 κιλά (Μ.Ο. 1989 - 1992).

4. Η εργασία της συσκευασίας του προϊόντος γίνεται στις κτιριακές εγκαταστάσεις της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμών Φλώρινας, που υπάρχουν στην αναφερόμενη περιοχή σε σάκκους των πενήντα έως εξήντα κιλών ανά σάκκο και διατίθενται κυρίως στο χονδροεμπόριο.

Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση των φασολιών αυτών πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993 και όσα αναφέρονται στις ποιοτικές προδιαγραφές τυποποίησης των προσυσκευασμένων εγχωρίων βρωσίμων οσπρίων της Διυπουργικής απόφασης Γεωργίας και Εμπορίου με αριθμ. 37227/ΦΕΚ 541/Β'/8.10.87) και τροποποίηση του άρθρου 6 αυτής, στο (ΦΕΚ 209/20.4.88) σχετικά με τα φασόλια ΠΛΑΚΕ ΜΕΓΑΛΟΣΠΕΡΜΑ.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη εις βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 113 (8)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Γ.Ε.) για τα φασόλια (Γίγαντες – Ελέφαντες) περιοχής Λεκανοπεδίου Κάτω Νευροκοπίου του Ν. Δράμας.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Την υπ' αρ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας στον Υφυπουργό Γεωργίας κ. Φλώρο Κωνσταντίνου».

2. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας και άλλες διατάξεις» (Α' 70).

β) Του Π.Δ. 81/93 προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (Α' 36/93).

3. Την υπ' αριθμ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/ 22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον Εθνικό Κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών, καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων.

4. Το υπ' αριθμ. ΔΙΓΕ 18391/22.12.93 έγγραφο (FAX) της Δ/ΝΣΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ Ν. ΔΡΑΜΑΣ το οποίο πρωτοκολλήθηκε ως εισερχόμενο στο Υπ. Γεωργίας με αριθ. πρωτ. 315646/10.1.94 και με το οποίο μας διαβιβάζεται η με αριθ. πρωτ. 1393/868/22.12.93 αίτηση της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νομού Δράμας για την αναγνώριση ως προϊόντος Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) παραγομένου υπ' αυτής του αγροτικού προϊόντος φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες περιοχής Λεκανοπεδίου Κάτω Νευροκοπίου του Ν. Δράμας.

5. Το με υπ' αριθμ. πρωτ. ΔΙΓΕ 338/12.1.94 έγγραφο (FAX) της Δ/ΝΣΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ Ν. ΔΡΑΜΑΣ με συμπληρωματικά στοιχεία το οποίο πρωτοκολλήθηκε ως εισερχόμενο στο Υπ. Γεωργίας με αρ. πρωτ. 1947/14.1.94.

6. Σχετική υπεύθυνη δήλωση της Ε.Α.Σ. Ν. Δράμας.

7. Γεωγραφικός χάρτης της περιοχής του Λεκανοπεδίου Κάτω Νευροκοπίου του Ν. Δράμας, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν Φασόλια (Γίγαντες – Ελέφαντες) Κάτω Νευροκοπίου «ως προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης» (Π.Γ.Ε.) εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία Φασόλια (Γίγαντες – Ελέφαντες) Κάτω Νευροκοπίου προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται στην περιοχή του Λεκανοπεδίου Κάτω Νευροκοπίου του Νομού Δράμας. Η οριοθέτηση της γεωγραφικής ζώνης είναι σαφής. Συγκεκριμένα Καλ/νται στις αγροτικές περιοχές του Δήμου Κάτω Νευροκοπίου και των Κοινοτήτων Χρυσοκεφάλου, Λευκογείων, Εξοχής, Δασωτού, Βαθυτόπου, Καταφύτου, Κάτω Βροντούς, Περιθωρίου, Οχυρού, Αχλαδιάς, Παγονερίου, Μικροκλεισούρας, Ποταμών και Μικρομηλιάς που είναι συνεχόμενες.

2. Τα φασόλια (Γίγαντες – Ελέφαντες) Κάτω Νευροκοπίου έχουν σχήμα νεφροειδές, λευκό. Το κυριώτερο χαρακτηριστικό των φασολιών αυτών είναι το μέγεθος, το σχήμα και το βάρος 1000 κόκκων το οποίο ανέρχεται από 1200 γραμ. και πάνω.

3. Τα φασόλια (Γίγαντες – Ελέφαντες) Κάτω Νευροκοπίου είναι εξαιρετικής ποιότητας και παραδοσιακό προϊόν οφειλόμενο κυρίως στο μικροκλίμα της περιοχής και την εδαφολογική σύσταση του χώρου. Καλ/νται σε ανοικτούς αγρούς σε εδάφη πτωχά σε ασβέστιο. Το μικροκλίμα της περιοχής συντελεί στην παραγωγή προϊόντος εξαιρετικής ποιότητας. Η μέση στρεμματική απόδοση ανέρχεται σε (300) κιλά (Μ.Ο. 1989 – 1993).

4. Η εργασία της συσκευασίας γίνεται στις κτιριακές εγκαταστάσεις της Ε.Α.Σ. Ν. Δράμας που βρίσκονται στην αναφερόμενη περιοχή και συγκεκριμένα στο Κάτω Νευροκόπι. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993 και όσα αναφέρονται στις ποιοτικές προδιαγραφές τυποποίησης των προσυσκευασμένων εγχωρίων βρωσίμων οσπρίων της Διυπουργικής απόφασης Γεωργίας και Εμπορίου υπ' αριθμ. 37227/ΦΕΚ 541/9.10.87) και τροποποίησή της στο ΦΕΚ με αριθμ. φύλλου 209 τεύχος Β' της 20.4.88.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη εις βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 319101 (9)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) «ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ ΣΠΕΡΧΕΙΟΥ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας και άλλες διατάξεις» (Α' 70).

β) Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπ. Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ) Του Π.Δ. 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων».

2. Την αριθμ. 253/11.1.94 αίτηση του Συνεταιρισμού ακτινιδιοπαραγωγών Λαμίας του Νομού Φθιώτιδας περί αναγνωρίσεως προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ακτινιδίου, αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ ΣΠΕΡΧΕΙΟΥ», προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, Π.Ο.Π., μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ακτινίδιο που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια του Νομού Φθιώτιδας.

2. Καλλιεργητικές φροντίδες ακτινιδίου:

– Κλάδεμα: Το κλάδεμα των θηλυκών φυτών γίνεται όλο το χειμώνα και αρχές της άνοιξης δηλ. από την πτώση των φύλλων μέχρι την έναρξη της κυκλοφορίας των χυμών. Η συνηθέστερη εποχή κλαδέματος είναι ο μήνας Φεβρουάριος. Τα αρσενικά φυτά κλαδεύονται αμέσως μετά την ανθοφορία.

– Λίπανση: Για μια ακτινιδιοφυτεία σε πλήρη παραγωγή συνιστάται το ακόλουθο πρόγραμμα λίπανσης:

Άζωτο: 1 έως 1,3 κιλά Νιτρική αμμωνία ή 1,5 έως 2 κιλά θειϊκή αμμωνία κατά δένδρο.

– Κάλι: 1 κιλό θειϊκό κάλι κατά φυτό και κάθε δύο χρόνια.

– Φώσφορος: 1 έως 1,5 κιλό κατά δένδρο και κάθε δύο χρόνια.

Τα αζωτούχα ρίχνονται σε τρεις δόσεις:

Η πρώτη δόση απαραίτητα ρίχνεται τουλάχιστον 20 ημέρες πριν από την έναρξη της βλάστησης, η δεύτερη δόση στην αρχή της καρπόδεσης και η τρίτη δόση στα μέσα Ιουλίου.

– Άρδευση: Το ακτινίδιο απαιτεί συχνές αρδεύσεις κατά τους πλέον δε απαιτητικούς μήνες (Ιούνιο – Ιούλιο – Αύγουστο) οι αρδεύσεις επαναλαμβάνονται κάθε 2–3 ημέρες. Η άρδευση γίνεται τις νυκτερινές ώρες με χαμηλή τεχνητή βροχή κάτω από την κόμη των δένδρων και σε ποσότητα 20–30 m^3/στρέμμα.

– Κατεργασία εδάφους: Η καλλιέργεια του εδάφους αποσκοπεί στην καταστροφή των ζιζανίων, τη βελτίωση της δομής του εδάφους και τη διατήρηση της εδαφικής υγρασίας.

3. Εχθροί και Ασθένειες: Για τη βαμβακάδα εφαρμόζονται 2 ψεκασμοί με χειμερινό πολτό στις αρχές Μαΐου. Για τη φυτοφθόρα εφαρμόζονται προληπτικά 2 έως 3 ψεκασμοί στους κορμούς με χαλκούχα μηκυτοκτόνα. Ο βοτρύτης (που κυρίως προσβάλλει τους καρπούς μέσα στους θαλάμους των ψυγείων) αντιμετωπίζεται με ένα ψεκασμό με εξειδικευμένα μυκητοκτόνα πριν από τη συλλογή.

4. Ανάλυση καρπού ακτινιδίου για την ποικιλία HAYWARD (Η βασική καλλιεργούμενη ποικιλία).

Υγρασία %	83
Αδιάλυτα στερά στο νερό %	3,4
Διαλυτά στερά %	14
PH %	3,3
Οξύτης %	1,4
Αναγωγικά σάκχαρα %	8,7
Ολικά σάκχαρα %	9,9
Μη αναγωγικά σάκχαρα %	1,2
Άζωτο %	0,17
Πηκτίνες %	0,8
Ταννίνη %	0,04

Ολικά καροτινοειδή (Ρ.Ρ.Μ.) %	3,5
Ασκορβικό οξύ (mg%)	81
Βιταμίνη C	120
Τέφρα %	0,6
Κάλι (mg%)	264
Νάτριο (mg%)	7
Ασβέστιο (mg%)	35
Μαγνήσιο (mg%)	16
Φώσφορος (mg%)	21
Σίδηρος (mg%)	0,4
Θερμίδες (υπολογισμένες)	45,4
Πρωτεΐνες (υπολογισμένες)	1,06
Υδατάνθρακες (υπολογισμένοι)	12,1

5. Συλλογή ακτινιδίου

Ο κατάλληλος χρόνος συγκομιδής προσδιορίζεται με τη χρήση διαθλασιμέτρου και πιεσομέτρου. Τα ακτινίδια είναι ώριμα για συλλογή όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα ξεπερνά τα 6,5 Brix και η συνεκτικότητα της σάρκας είναι 8 χιλιόγραμμα/τετραγωνικό εκατοστό. Η συλλογή γίνεται με τα χέρια σε κλούβες των 22 κιλών και λαμβάνοντας μέτρα για να μην τραυματίζεται ο καρπός (βαμβακερά γάντια, πάνινοι σάκκοι, κουβάδες επενδεδυμένοι με ύφασμα).

Η συλλογή ολοκληρώνεται σε δύο φάσεις. Σε πρώτη φάση συλλέγονται οι μεγαλύτεροι και καλοσχηματισμένοι καρποί, και σε δεύτερη φάση οι υπόλοιποι καρποί. Η συνηθέστερη εποχή συλλογής συμπίπτει με τα μέσα Οκτωβρίου και προς το τέλος αυτού.

Ο συγκομισθείς καρπός αυθημερόν μεταφέρεται και εισάγεται στο ψυγείο, όπου υφίσταται πρόψυξη και στη συνέχεια μπαίνει στο θάλαμο συντήρησης.

6. Συσκευασία

Από το ψυγείο οι καρποί μεταφέρονται στο διαλογέα όπου ανάλογα με το βάρος τους κατατάσσονται σε κατηγορίες. Ακολουθεί η αποχνόωση του ακτινιδίου. Η συσκευασία γίνεται σε χάρτινα τελλάρα ή σε χαρτοκιβώτια. Κάθε τελλάρο ζυγίζει 3,1 έως 3,2 κιλά και κάθε χαρτοκιβώτιο 9 κιλά.

7. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 §7 σημείο στ, του Π.Δ. 81/1993 για το ακτινίδιο «ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ ΣΠΕΡΧΕΙΟΥ» Π.Ο.Π., αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας, και δυο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: ΣΠ – αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας/δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

Επί του ακτινιδίου «ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ ΣΠΕΡΧΕΙΟΥ» Π.Ο.Π., έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη εις βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 114 (10)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας, προέλευσης (Π.Γ.Ε.) για τα Φασόλια Κοινά - Μεσόσπερμα περιοχής Λεκανοπεδίου Κάτω Νευροκοπίου του Ν. Δράμας.

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Την υπ' αρ. 184/27.10.93 Απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου».

2. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών προσώπων εποπτείας και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β) Του Π.Δ. 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασίες καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων» (Α/36/93).

3. Την υπ' αριθμ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/ 22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών, καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων.

4. Το υπ' αριθμ. ΔΙΓΕ 18391/22.12.93 έγγραφο (fax) της Δ/νσης Γεωργίας Ν. Δράμας, το οποίο πρωτοκολλήθηκε ως εισερχόμενο στο Υπ. Γεωργίας με αριθ. πρωτ. 315646/10.1.94 και με το οποίο μας διαβιβάζεται η με αριθ. πρωτ. 1393/868/22.12.93 αίτηση της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νομού Δράμας για την αναγνώριση ως προϊόντος Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) παραγομένου υπ' αυτής του αγροτικού προϊόντος Φασόλια Κοινά - Μεσόσπερμα περιοχής Λεκανοπεδίου Κάτω Νευροκοπίου του Ν. Δράμας.

5. Το με αριθμ. πρωτ. ΔΙΓΕ 338/12.1.94 έγγραφο (FAX) της Δ/νσης Γεωργίας Ν. Δράμας με συμπληρωματικά στοιχεία το οποίο πρωτοκολλήθηκε ως εισερχόμενο στο Υπ. Γεωργίας με αρ. πρωτ. 1947/14.1.94.

6. Σχετική υπεύθυνη δήλωση της Ε.Α.Σ. Ν. Δράμας.

7. Γεωγραφικός χάρτης της περιοχής του Λεκανοπεδίου Κάτω Νευροκοπίου του Ν. Δράμας, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν Φασόλια Κοινά - Μεσόσπερμα Κάτω Νευροκοπίου «ως προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης» (Π.Γ.Ε.) εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία Φασόλια Κοινά - Μεσόσπερμα Κάτω Νευροκοπίου προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.), μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται στην περιοχή του Λεκανοπεδίου Κάτω Νευροκοπίου του Νομού Δράμας. Η οριοθέτηση της γεωγραφικής ζώνης είναι σαφής. Συγκεκριμένα καλ/νται στις αγροτικές περιοχές του Δήμου Κάτω Νευροκοπίου και των Κοινοτήτων Χρυσοκεφάλου, Λευκογείων, Εξοχής, Δασωτού, Βαθυτόπου, Καταφύτου, Κάτω Βροντούς, Περιθωρίου, Οχυρού, Αχλαδιάς, Παγονερίου, Μικροκλεισούρας, Ποταμών και Μικρομηλιάς και είναι συνεχόμενες.

2. Τα Φασόλια Κοινά - Μεσόσπερμα Κάτω Νευροκοπίου έχουν σχήμα Κυλινδρικό ή Πλατύ. Το κυριώτερο χαρακτηριστικό των φασολιών αυτών είναι το μέγεθος, το σχήμα και το βάρος 1000 κόκκων το οποίο ανέρχεται από 300 - 450 γραμμάρια.

3. Τα Φασόλια Κοινά - Μεσόσπερμα Κάτω Νευροκοπίου είναι εξαιρετικής ποιότητας και παραδοσιακό προϊόν οφειλόμενο κυρίως στο μικροκλίμα της περιοχής και την εδαφολογική σύσταση του χώρου. Καλ/νται σε ανοικτούς αγρούς σε εδάφη πτωχά σε ασβέστιο. Το μικροκλίμα της περιοχής συντελεί στην παραγωγή προϊόντος εξαιρετικής ποιότητας. Η μέση στρεμματική απόδοση ανέρχεται σε 150 περίπου κιλά το στρέμμα (Μ.Ο. 1989 - 1993).

4. Η εργασία της συσκευασίας γίνεται στις κτιριακές εγκαταστάσεις της Ε.Α.Σ. Ν. Δράμας που βρίσκονται στην αναφερόμενη περιοχή και συγκεκριμένα στο Κάτω Νευροκόπι. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993 και όσα αναφέρονται στις ποιοτικές προδιαγραφές τυποποίησης των προσυσκευασμένων εγχωρίων βρωσίμων οσπρίων της Διϋπουργικής απόφασης Γεωργίας και Εμπορίου υπ' αριθμ. 37227/87 (Φ.Ε.Κ. 541/9.10.87) και τροποποίησή της στο Φ.Ε.Κ. με αριθμ. φύλλου 209 τεύχος της 20.4.88. Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη εις βάρος του Κρατικού προϋπολογισμού.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 112 (11)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) για τα φασόλια προέλευσης (Π.Ο.Π.) για τα φασόλια (Γίγαντες - Ελέφαντες) Πρεσπών του Ν. Φλώρινας.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Την υπ' αρ. 184/27.10.93 Απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου».

2. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών προσώπων εποπτείας και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β) Του Π.Δ. 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων» (Α/36/93).

3. Την υπ' αριθμ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών, καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων.

4. Τις με αριθμ. 16/7.1.94 και 609/13.1.94 σχετικές αιτήσεις (FAX) της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμών Φλώρινας, για αναγνώριση ως προϊόντος ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) αγροτικού προϊόντος (φασολιών Γίγαντες - Ελέφαντες) Πρεσπών του Ν. Φλώρινας.

5. Τα με αρ. Πρωτ. 9173/24.12.93 και ΓΣ/181/10.1.94 έγγραφα (FAX) της Δ/νσης Γεωργίας Φλώρινας Τμήμα Παραγωγής σχετικά με την καθιέρωση ως προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης φασολιών (γίγαντες - ελέφαντες) Πρεσπών του Ν. Φλώρινας τα οποία πρωτοκολλήθηκαν ως εισερχόμενα στο Υπουργείο Γεωργίας με αριθμ. 1948/14.1.94 και 1949/14.1.94.

6. Σχετικά: α) Υπεύθυνη δήλωση της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμών Φλώρινας, β) Τιμολόγια πώλησης προϊόντος και Γεωγραφικός χάρτης της περιοχής Πρεσπών Ν. Φλώρινας, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν «Φασόλια (Γίγαντες - Ελέφαντες) Πρεσπών» ως προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.)» εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «φασόλια (Γίγαντες - Ελέφαντες) Πρεσπών προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.)» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται στην περιοχή Πρεσπών. Η οριοθέτηση της γεωγραφικής ζώνης είναι σαφής. Καλλιεργείται συγκεκριμένα στις αγροτικές περιοχές των Κοινοτήτων Μικρολίμνης, Καρυών Λευκώνος, Πλατέος, Λαιμού Αγ. Γερμανού, Αγ. Αχιλείου, Βροντερού και Καλλιθέας. Οι αγροτικές περιοχές των Κοινοτήτων αυτών είναι συνεχόμενες.

2. Τα φασόλια (Γίγαντες - Ελέφαντες) Πρεσπών έχουν σχήμα νεφροειδές και χρώμα λευκό. Το κυριώτερο χαρακτηριστικό των φασολιών αυτών είναι το μέγεθος, το σχήμα και το βάρος το οποίο για 1.000 κόκκους κυμαίνεται από 1.200 γραμμάρια και πάνω.

3. Τα φασόλια (Γίγαντες - Ελέφαντες) Πρεσπών, είναι εξαιρετικής ποιότητας και παραδοσιακό προϊόν οφειλόμενο κυρίως στο μικροκλίμα της περιοχής και την εδαφολογική σύσταση του χώρου. Καλλιεργούνται σε ανοικτούς αγρούς με εδάφη ελαφρά προσωσιγενή πτωχά σε ασβέστιο, πλούσια σε χαμηλή χλωρίδα. Το μικροκλίμα της περιοχής αυτής Πρεσπών, εξαιρείται της όλης περιοχής του Νομού Φλώρινας που έχει κλασσικό ηπειρωτικό κλίμα, λόγω της γειτονίασης με τις δύο ομώνυμες λίμνες Μεγάλη και Μικρή Πρέσπα. Η μέση στρεμματική απόδοση είναι 229 (Μ.Ο. 1989 - 1992).

4.Η εργασία της συσκευασίας του προϊόντος γίνεται στις κτιριακές εγκαταστάσεις της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμών Φλώρινας, που υπάρχουν στην αναφερόμενη περιοχή σε σάκκους των πενήντα έως εξήντα κιλών ανά σάκκο και διατίθενται κυρίως στο χονδροεμπόριο.

Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση των φασολιών αυτών πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/1993 και όσα αναφέρονται στις ποιοτικές προδιαγραφές τυποποίησης των προσυσκευασμένων εγχωρίων βρωσίμων οσπρίων της Διυπουργικής απόφασης Γεωργίας και Εμπορίου με αριθμ. 37227/ΦΕΚ 541/Β'/8.10.87) και τροποποίηση του άρθρου 6 αυτής, στο (ΦΕΚ 209/20.4.88) σχετικά με τα φασόλια (Γίγαντες - Ελέφαντες).

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη εις βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 319102 (12)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) Κονσερβολια ΡΟΒΙΩΝ.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών προσώπων εποπτείας και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

2. Του Π.Δ. 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων».

3. Την από 31.12.93 αίτηση του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ροβιών Εύβοιας, «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΚΟΣΒΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης - Π.Ο.Π. - μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας Κονσερβολιά που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια της Κοινότητας Ροβιών του Νομού Ευβοίας, με τους πέριξ οικισμούς που ανήκουν στην εν λόγω Κοινότητα και εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

2. Η «ΚΟΣΝΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ» καλλιεργείται σε μέσης μηχανικής σύστασης εδάφη, γόνιμα καλώς στραγγιζόμενα επαρκώς εφοδιασμένα με ασβέστιο. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως ήπιο μεσογειακό χωρίς παγωνιές με μεγάλη ηλιοφάνεια.

3. Η λίπανση γίνεται περί τα μέσα Ιανουαρίου και χρησιμοποιείται λίπασμα 11-15-15 σε ποσότητα 7 - 8 κιλά/δένδρο και συμπληρωματικά στα φτωχότερα εδάφη ή στα εξαντλημένα δένδρα 3 - 4 κιλά ανά δένδρο με λίπασμα 16-20-0.

4. Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με το χέρι.

5. Η καταπολέμηση του δάκου πρέπει να γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή με βιολογικές μεθόδους.

6. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα χωρητικότητας μέχρι 30 κιλών.

7. Ο ελαιόκαρπος δεν πρέπει να έχει προσβολές από δάκο, να εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και να περιέχει ξένες ύλες.

8. Η εκπίκριση του ελαιοκάρπου γίνεται με διάλυμα 2% καυστικής σόδας και διαρκεί ανάλογα με την θερμοκρασία περίπου 12 ώρες.

Στη συνέχεια οι ελιές ξεπλένονται με άφθονο νερό (3 φορές) επί ένα 24ωρο. Ακολούθως τοποθετούνται σε κάδους πλήρεις άλμης (περί 8 Bamme), όπου γίνεται η ζύμωσή τους, με την επίδραση γαλακτοβακίλων. στην ίδια άλμη μετά την ζύμωση, γίνεται η ωρίμανσή τους.

9. Οι ελιές «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ» Π.Ο.Π. ως τελικό προϊόν διατίθεται στην αγορά σε γυάλινα βάζα των 150 και 280 γραμμαρίων, σε πλαστικά δοχεία των 5 κιλών και σε πλαστικά ή λευκοσιδηρά των 13 κιλών.

Οι εν λόγω συσκευασίες πληρούνται με ελαιόλαδο ή άλμη και προστίθενται διάφορα παραδοσιακά αρωματικά φυτά, μπαχαρικά, αμυγδαλόψυχα κ.λπ.

10. Το τελικό προϊόν με φυσικό πράσινο ή μαυρο - ιώδες χρώμα, έχει τραγανή σάρκα, υψηλή περιεκτικότητα σακχάρων και φρουτώδη γεύση.

11. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4§7 σημείο στ' του Π.Δ. 81/93 για τις ελιές «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ» Π.Ο.Π., αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: ΡΟ - αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας/δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

12. Επί των ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής, δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Εκδίδει την ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ από το 1833

Διεύθυνση : Καποδιστρίου 34
Ταχ. Κώδικας : 104 32
TELEX : 22.3211 YPET GR
FAX : 5234312

Οι υπηρεσίες του **ΕΘΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ** λειτουργούν καθημερινά από **8.00'** έως **13.00'**

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

* Πώληση ΦΕΚ όλων των Τευχών Σολωμού 51 τηλ.: 52.39.762
* ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ: Σολωμού 51 τηλ.: 52.48.188
* Για φωτοαντίγραφα παλαιών τευχών στην οδό Σολωμού 51 τηλ.: 52.48.141
* Τμήμα πληροφόρησης: Για τα δημοσιεύματα των ΦΕΚ Σολωμού 51 τηλ. 52.25.713 – 52.49.547

* Οδηγίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.48.785
Πληροφορίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.25.761

* Αποστολή ΦΕΚ στην επαρχία με καταβολή της αξίας του δια μέσου Δημοσίου Ταμείου Για πληροφορίες: τηλ.: 52.48.320

Τιμές κατά τεύχος της ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ:

Κάθε τεύχος μέχρι 8 σελίδες δρχ. 100. Από 9 σελίδες μέχρι 16 δρχ. 150, από 17 έως 24 δρχ. 200

Από 25 σελίδες και πάνω η τιμή πώλησης κάθε φύλλου (8σέλιδου ή μέρους αυτού) αυξάνεται κατά 50 δρχ.

Μπορείτε να γίνετε συνδρομητής για όποιο τεύχος θέλετε. Θα σας αποστέλλεται με το Ταχυδρομείο.

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 2531		Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 3512
Η ετήσια συνδρομή είναι:		Ποσοστό 5% υπέρ του Ταμείου Αλληλοβοηθείας του Προσωπικού (ΤΑΠΕΤ)
α) Για το Τεύχος Α'	Δρχ. 15.000	Δρχ. 750
β) » » » Β'	» 30.000	» 1.500
γ) » » » Γ'	» 10.000	» 500
δ) » » » Δ'	» 30.000	» 1.500
ε) » » » Αναπτυξιακών Πράξεων	» 20.000	» 1.000
στ) » » » Ν.Π.Δ.Δ.	» 10.000	» 500
ζ) » » » ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	» 5.000	» 250
η) » » » Δελτ. Εμπ.& Βιομ. Ιδ.	» 10.000	» 500
θ) » » » Αν. Ειδικού Δικαστηρίου	» 3.000	» 150
ι) » » » Α.Ε. & Ε.Π.Ε.	» 200.000	» 10.000
ια) Για όλα τα Τεύχη εκτός ΤΑΕ-ΕΠΕ	» 100.000	» 5.000

Πληροφορίες: τηλ. 52.48.320